



Grignolino del Monferrato Casalese *Buslin Noblesse*

Denominazione: Grignolino del Monferrato Casalese DOC barricato

Vitigno: 100% grignolino

Periodo di vendemmia: seconda decade di settembre

Tenore alcolico: 13 % VOL

Note sensoriali:

- analisi visiva: colore rosso rubino
- analisi olfattiva: caratteristico, offre sentori fruttati e speziati
- analisi gustativa: vino speziato, leggermente tannico con leggero retrogusto amarognolo e sentore di rosa

La vinificazione avviene in vasche d'acciaio; dopo circa otto mesi il vino viene travasato in barrique allier di legno francese e lasciato affinare per circa 10 mesi.



Tenuta Ca' Davite

Vignale Monferrato (AL) • Mobile 348.8003074 • 348.7457852

<https://tenutacadavite.it> • info@tenutacadavite.it